



## Il Querceto 2019

Merlot Ticino DOC Barrique Magnum

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Klassifizierung</b>	Merlot Ticino DOC Barrique
<b>Ausbau</b>	Mindestens 18 Monate in Barriques der ersten Passage und mindestens 6 Monate Reifung in der Flasche
<b>Inhalt</b>	150cl
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Genussphase</b>	8-10 Jahr ab Traubenernte
<b>Ausschanktemperatur</b>	18-20° C
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Merlot
<b>Awards</b>	Decanter UK: Silver 0 / 0 , Mondial du Merlot & Assemblage Silver 0 / 0
<b>Artikel-Nr</b>	00001380

## Beschreibung Bouquet

Gross und komplex. Erste Noten von roten Johannisbeeren und Walderdbeeren verwandeln sich in Muskatnuss, Pfeifentabak und Noten von süßem Lakritz.<br>

## Passt zu

Reichhaltige erste Gänge mit Pilzsaucen oder halbgereiftem Käse, feinem rotem Fleisch und marmoriert mit eingeschränkten Saucen<br>

## Degustationsnotizen

Trocken und umhüllend. Tannintextur gut vorhanden und niemals aufdringlich. Gute Struktur und ausgezeichnete Trinkbarkeit und Ausdauer.<br>

## Beschreibung Visuell

Granat mittlerer Intensität, rubinrote Reflexe



## Vinifikation

Gärung mit Mazeration für 3 Wochen in Stahltanks. Abstich und malolaktische Gärung in neuen Barriques für mindestens 18 Monate und anschliessend mindestens 6 Monate Reifung in der Flasche.<br>

## Beschreibung Jahrgang

2019: Ziemlich kalter Winter (mit Schnee bis ins Flachland). Mittelwarmes Frühjahr mit guten Niederschlägen. Sehr kühler Sommer, nie übermässig heiss. Ernte Mitte Oktober (1-2 Wochen)<br>

## Weinberg

Exposition und Breitengrad	Süd-Ost, 200 müM
Alter der Rebstöcke	30-40 Jahre
Boden	sandig, lehmig-steinig aus Granit und Gneiss entstanden
Anbaudichte	4'600 Rebstöcke pro Hektar
Ertrag pro m <sup>2</sup>	700g
Anbausystem	Kordon-Erziehung